



VIVANCO RESERVA 2019

LE VIN

Vivanco Reserva est un hommage à la catégorie qui définit le mieux le style des vins de Rioja : les vins Reserva. Une relecture contemporaine de cette catégorie emblématique, donnant naissance à un vin à l'expression fruitée plus intense et à l'élevage en bois plus récent.

LE VIGNOBLE

L'ensemble des vignobles destinés à Vivanco Reserva appartient à la famille Vivanco et est situé à Briones, en Rioja Alta. Les vignes ont un âge moyen de 35 ans et proviennent de six parcelles distinctes : El Manzano, Orizabal, La Ballesta, La Isla, Parres et Camino San Asensio. Chacune d'entre elles apporte une personnalité singulière au vin.

LA VITICULTURE

Tous nos vignobles sont conduits selon des pratiques viticoles durables, en évitant l'utilisation d'herbicides et d'autres produits de synthèse, avec pour objectif d'exprimer le potentiel maximal de chaque parcelle.

LE MILLÉSIME 2019

Le millésime 2019 restera marqué par le gel sévère survenu dans la nuit du 28 au 29 avril sur une grande partie du vignoble de Rioja Alta. Un épisode historique, associé à un cycle végétatif extrêmement court, à une sécheresse intense durant l'hiver et le printemps, ainsi qu'à des températures élevées jusqu'alors inédites. Cet enchaînement de conditions climatiques a fortement réduit les rendements à l'hectare, tout en portant la qualité du raisin à un niveau exceptionnel, donnant naissance à des vins plus concentrés, dotés d'un fruit direct et complexe. Les vendanges ont été avancées à des dates jamais connues auparavant à Briones.

LES DISTINCTIONS

Le style de Vivanco Reserva est reconnu et salué par certains des critiques et concours internationaux les plus influents.

Distinctions	2005	2008	2010	2011	2012	2014	2015
Tim Atkin			94 pts		92 pts		90 pts
Robert Parker	91 pts	90 pts	92 pts	91 pts		91 pts	
Wine Spectator			90 pts	92 pts	92 pts		
Decanter				91 pts		91 pts	
James Suckling			93 pts				

Vivanco

BODEGA · FUNDACIÓN · EXPERIENCIAS
compartiendo cultura de vino



Vivanco

BODEGA · FUNDACIÓN · EXPERIENCIAS
compartiendo cultura de vino

Juan Gris fut l'un des grands maîtres du cubisme. Dans cette œuvre, *Nature morte*, exposée au Musée Vivanco de la Culture du Vin, la technique, précise et élégante, fait écho à notre Vivanco Reserva : un vin rouge complexe, riche en nuances et en profondeur.

VIVANCO RESERVA 2019

Complexe, épicié et profond

Cépages: 90 % Tempranillo, 10 % Graciano.

Vignobles: Sélection de vignobles en propriété issus du terroir de Briones, en Rioja Alta, sous une forte influence atlantique. Les vignes, d'un âge moyen de 35 ans et à faible vigueur, sont cultivées sur des sols à dominante argilo-calcaire.

Vendanges: Vendanges manuelles en petites caisses. Toutes les grappes sont conservées en chambre froide pendant 24 heures avant leur passage sur table de tri. La récolte a débuté fin septembre pour le Tempranillo, et à la mi-octobre pour le Graciano.

Vinification: Chaque cépage est vinifié séparément. Après un foulage délicat, le moût est encuvé par gravité dans de petits tinos en chêne français, où il fermente et macère au contact des pellicules à une température maximale contrôlée de 30 °C, avec de légers remontages pendant 20 jours.

Fermentation malolactique: Réalisée en petits tinos de chêne français.

Élevage: 24 mois en barriques neuves et de deuxième année de chêne français et américain. Le vin est ensuite affiné pendant plusieurs mois en tinos de chêne français avant son passage en bouteille, où il repose encore 24 mois.

Note de dégustation: Robe rouge cerise intense aux reflets tuilés, témoignant d'une évolution harmonieuse. Le nez révèle des arômes mûrs de cerise et de mûre, avec une dimension terreuse et minérale, accompagnée de notes épicées de cannelle et de sauge. Profond et complexe en bouche, le vin offre une texture enveloppante et soyeuse, avec une finale longue et persistante.

Service et accords mets-vins: Servir entre 16 et 18 °C. Idéal avec toutes sortes de viandes, ragoûts, plats de gibier, champignons et fromages affinés.

